PREMIERE URGENCE INTERNATIONALE

Avis de recrutement local Interne / Externe N° 024/0415/BENI/ADM/001

L'ONG Première Urgence Internationale est à la recherche d'un.e Cuisinier. ère-/ Agent (e) d'entretien pour sa base de Beni

Informations préliminaires sur le poste	
Intitulé du poste	CUISINIER·E – AGENT·E D'ENTRETIEN
Rattachement Fonctionnel	CT, LOG BASE, ADMIN-FINE DE LA BASE DE BENI
Rattachement hiérarchique	ASSISTANT (E) ADMINISTRATEUR·TRICE DE BENI
Base d'affectation	BENI, REPUBLIQUE DEMOCRATIQUE DU CONGO
Durée du contrat	6 MOIS (renouvelable si financement)
Date de prise de poste	25 MAI 2024
Financement	FCDO
Date et heure limite de dépôt	Le 15 mai 2024 à 17h (heure locale)

Informations générales sur la mission

Première Urgence Internationale (PUI) est une organisation non gouvernementale de solidarité internationale, à but non lucratif, apolitique et laïque. L'ensemble de son personnel se mobilise au quotidien pour couvrir les besoins fondamentaux des victimes civiles mises en péril, marginalisées ou exclues par les effets de catastrophes naturelles, de guerres et/ou de situations d'effondrement économique. PUI est née de la fusion de deux ONG françaises, Première Urgence et Aide Médicale Internationale, en 2011.

PUI soutient actuellement près de 3 millions de personnes dans une vingtaine de pays, en Afrique, en Asie, au Moyen-Orient, dans le Sud-Caucase, mais aussi en France. Nos équipes mènent en moyenne 250 projets par an, dans les domaines de la santé, de la nutrition, de l'eau, l'hygiène et l'assainissement, de la sécurité alimentaire, de la construction et réhabilitation d'infrastructures, ainsi que de la relance économique. Leur objectif commun est d'apporter une réponse globale aux besoins des populations affectées par des situations d'urgence et de les accompagner afin qu'elles regagnent dès que possible leur autonomie et leur dignité.

Contexte dans la province d'intervention

Les populations des provinces orientales de la République démocratique du Congo (RD Congo) subissent depuis des décennies une crise humanitaire, due en grande partie à l'implication de plus de 130 groupes armés qui se disputent le contrôle politique et territorial.

Au cours des 2 dernières années, le contexte sécuritaire s'est considérablement détérioré avec une escalade des conflits en Ituri, au Nord-Kivu, au Sud-Kivu et au Tanganyika.

Il est marqué par des combats entre les groupes armés et les FARDC entrainant des déplacements massifs de population avec des besoins humanitaires multisectoriels dans un contexte de pauvreté chronique et d'accès aux services et infrastructures de base limité. Les mouvements de population, l'insécurité alimentaire et la malnutrition aigüe, les épidémies et les problématiques de protection restent les principaux moteurs de la crise. Les épidémies constituent une des problématiques importantes au Nord et Sud Kivu dans un contexte on l'accès aux services de base de qualité est très limité

Scanned with OKEN Scanner

Ce projet vise à renforcer la sécurité alimentaire et la situation nutritionnelle des ménages touchés par le conflit et les déplacements à long terme, et à faire en sorte que les ménages vulnérables soient protégés, qu'ils aient accès à l'aide humanitaire et qu'ils soient mieux équipés pour se remettre des effets de la violence.

Le projet sera mis en œuvre par un consortium de cinq ONG humanitaires dont Première Urgence Internationale (PUI) sur le volet nutrition. Le projet a pour but de venir en aide à plus de 400 000 personnes dans les 4 provinces les plus touchées par le conflit : Ituri ; Nord-Kivu ; Sud-Kivu et Tanganyika.

Afin de maximiser la durabilité des interventions, le projet se concentrera sur 10 zones sanitaires où un grand nombre de personnes affectées par le conflit ont trouvé refuge et cherchent à reconstruire leur vie. Le consortium interviendra dans des zones où nous savons la couverture des besoins en matière de sécurité alimentaire, de nutrition et de protection insuffisante.



Description du poste

Objectif global

Le·la Cuisinier·ère-Agent·e d'entretien contribue au bien-être des employé·e·s en assurant la réalisation des repas, la propreté et la salubrité des zones dont il·elle est en charge.

Responsabilités

- Réalisation de repas équilibrés et diversifiés dans le strict respect des règles d'hygiène et du budget disponible
- Entretien et propreté des zones dont il·elle est en charge (bureau et guest house)
- Approvisionnement rationnalisé et organisé en denrées alimentaires et produits d'entretien

Objectifs spécifiques et activités associées

1. REALISATION DES REPAS

- Planifier et élaborer les menus selon la périodicité la plus pertinente (hebdomadaire ou autre)
- Planifier et organiser l'approvisionnement et les achats hebdomadaires et/ou quotidiens de produits alimentaires/de matériel de cuisine si nécessaire, en tenant compte de la durée de vie des denrées et des moyens de conservation disponibles
- Gérer rationnellement le budget nourriture
- Cuisiner des repas équilibrés aux horaires souhaités par le personnel concerné et veiller au respect des éventuelles consignes spécifiques en matière de régime alimentaire
- Veiller à la propreté en lien avec l'activité de cuisine (espace de cuisine, ustensile, réfrigérateur, etc) et au respect des règles d'hygiène
- Veiller à ce que l'approvisionnement en eau soit fait à temps et en quantité suffisante
- Assurer/contrôler le rangement et le stockage des produits et matériels
- Veiller au renouvellement des produits périssables des mailles sécurités sous la supervision de la logistique

Scanned with OKEN Scanner

2. ENTRETIEN ET PROPRETE DES LOCAUX

- Selon la zone de ménage concernée, définir un planning et un rythme de nettoyage optimal en lien avec la hiérarchie
- Laver, nettoyer l'ensemble des parties communes (bureaux et/ou chambres selon la zone)
- Laver, nettoyer et désinfecter les sanitaires et autres points d'eau, incluant la vaisselle et autres accessoires
- Dépoussiérer, nettoyer, et ranger les bureaux, armoires, tiroirs, tables, chaises, ventilateurs
- Dépoussiérer et nettoyer les meubles, fauteuils, vitres, luminaires, portes, fenêtre
- S'assure que les poubelles soient vidées tous les jours et leur contenu détruit (consumé) ;
- Faire les lits chaque jour et changer les draps au moins deux fois par semaine
- Assurer la blanchisserie pour le personnel concerné par ce service, en veillant à préserver le linge en l'état (lavage, repassage) ainsi que la blanchisserie du linge de maison
- Assurer l'approvisionnement dans les temps et en quantité suffisante des produis d'entretien et produits sanitaires afin d'éviter toute rupture de stock
- Faire remonter tout dysfonctionnement de matériel ou toute situation qui nécessiterait l'intervention du département logistique (réparation, etc)

Profil requis

Savoirs et Savoir Faire recherchés

	INDISPENSABLE	APPRECIE
FORMATION	▸ Formation du niveau de Diplôme d'Etat (D6) ou Brevet	
EXPERIENCE PROFESSIONNELLE	▸ Expérience professionnelle similaire d'au moins 1 an	▸ Expérience dans une ONG internationale
LANGUES	▸ Français (lu, parlé et écrit) ▸ Langue locale	

Caractéristiques personnelles attendues (intégration à l'équipe, adéquation au poste et à la mission)

- Capacité à tenir d'un cahier d'achat/courses
- Capacité à gérer un budget
- Capacité à effectuer des travaux de blanchisserie (lavage, repassage)
- Bonne capacité d'organisation et de planification de ses activités
- Bonne connaissance des règles d'hygiène de base
- Connaissance des prix sur les marchés et capacité de négociation
- Autonomie, adaptabilité et prise d'initiative
- Fort engagement dans les principes humanitaires
- Bonne capacité d'analyse.
- Organisation et capacité à gérer les priorités

Autres

- Capacité à vivre dans des endroits isolés et seul/e
- Être originaire ou connaitre la zone d'intervention est un atout

Dossier de candidature

Composition

Scanned with OKEN Scanner

- ✓ 1 lettre de motivation manuscrite adressée à l'administration de Première Urgence Internationale
- ✓ 1 C.V. détaillé avec au moins trois références (noms, téléphone, adresse et courriel)
- ✓ Copie (s) légalisée (s) de(s) diplôme(s) et des attestations de services rendus précédemment.
- ✓ 1 Copie de la carte d'identité
- ✓ Une carte de demandeur d'emploi

Signalons que les originaux des diplômes, attestations de services rendus et autres documents vous seront demandés lors de formalités administratives, aux candidats qui seront retenus.

Comment postuler ?

Le dossier de candidature devra parvenir dans une enveloppe fermée, comportant la mention : « **Avis de recrutement N°024/0415/BENI/ADM/001** » à l'adresse suivante :

- Bureau CONCERN à Beni ville, Commune de MULEKERA Quartier Matongué, Av Mulekara, N°24

- Bureau DRC à Beni ville ; Commune BEU Quartier Malepe, Av Tenguetengue, N°14 (en face de 10e Planète);

- Ou encore par mail en version **PDF fichier unique** à l'adresse : rh.recrutement@premiere-urgence-cod.org

Délai de dépôt des dossiers jusqu'au *15 mai 2024* **à** *17h00' (heure locale)*

N.B1: Les candidatures seront étudiées au fur et à mesure qu'elles seront reçues et PUI se réserve le droit de clôturer le processus dès identification d'une candidature idéale ;

N.B2: Les candidatures féminines sont particulièrement encouragées ;

N.B3: Nous rappelons à tous les candidats que le processus de recrutement au sein de Première Urgence Internationale est équitable, transparent et gratuit.

Fait à Beni, le 30/04/2023,

L'Employeur,

Première Urgence Internationale

PREMIERE URGENCE INTERNATIONALE

OFFICE NATIONAL DE L'EMPLOI « ONEM » VISE PAR NOUS ... FONCTION ... SIGNATURE

Scanned with OKEN Scanner